

野菜探検隊がゆく！

取材日 (2010/05/31)

～アスパラの巻～

今回、取材したのは

明石さんの農場（当別町）です。



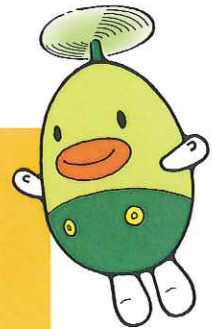
農業生産法人 アグリヒルズ株式会社
取締役 明石 実さん (37)

～路地のアスパラ畑の様子～



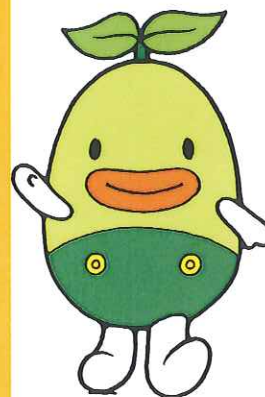
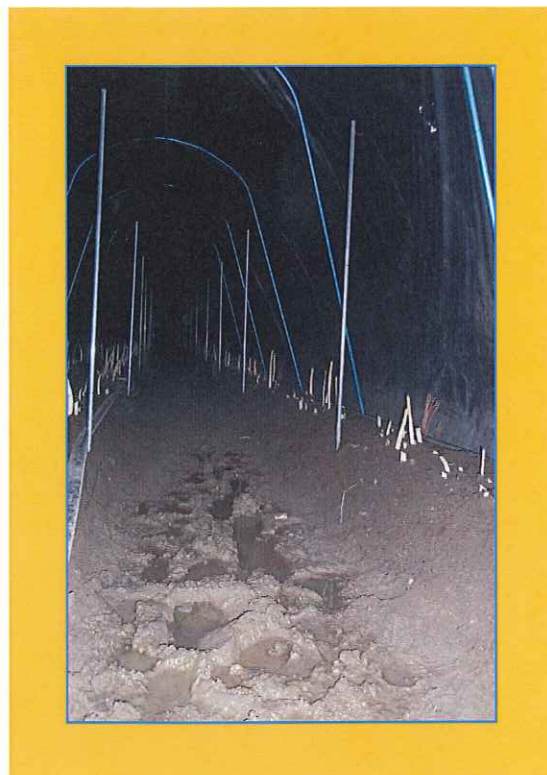
ニョキニョキと伸びているのがアスパラだよ。

～次に、ハウスへ移動～

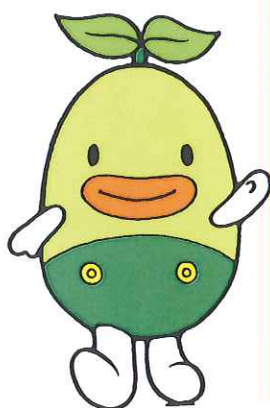
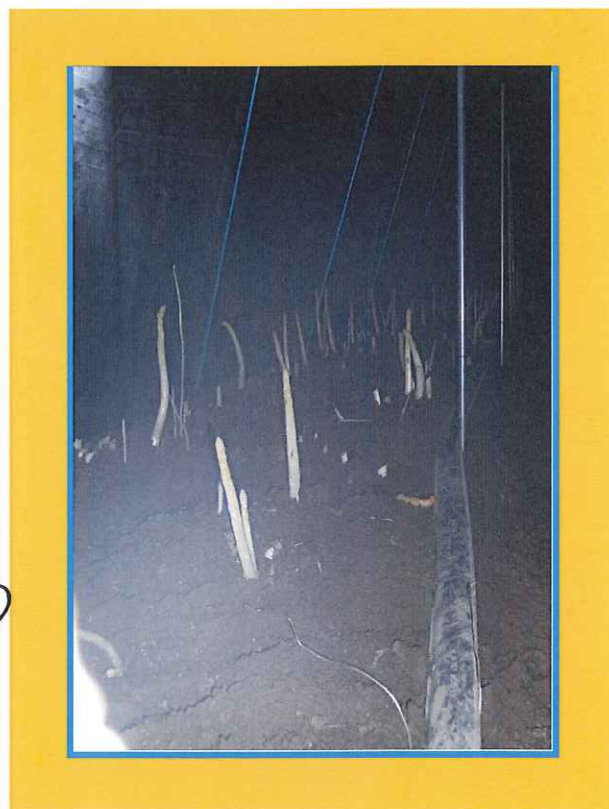


この長～いハウスの中には、グリーンアスパラの横にもう一つ小さな黒いフィルムのミニハウスのようなものがあり、そこにはホワイトアスパラが栽培されています。

グリーンアスパラの横の白い幕の中には、ポツポツと白いものが・・・



このスッと白く伸びているものが、ホワイトアスパラです。

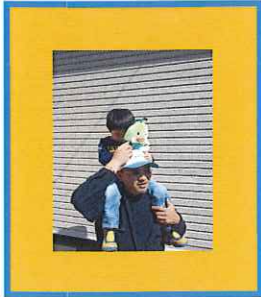




ここからは、ぐんぐんからの質問タイム!!

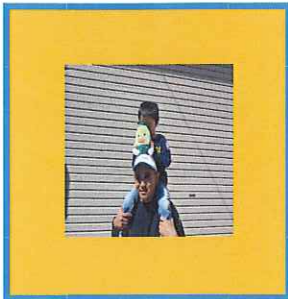


①農業を始めたのは？



農業を始めたのは、27歳のとき。
作物を育てるといふ楽しさから、サラリーマンを辞めて
農家に転身しました。

②畑の面積は？



今の畑の面積は、約70町。
栽培している作物は、じゃがいも、ビート、カボチャなど
種類も様々で、その中でアスパラが占める面積は約1町。

※1町=約1ヘクタール

③アスパラを育てる時に、気をつけていることは？また、良かったことは？



まず、気をつけることは「病気をつけないこと」。
そして、良かったと思うことはやっぱり、春になったら
毎年美味しいアスパラが食べられることですね。

④アスパラを選ぶポイント、またはオススメの調理法は？



アスパラは、太いものの方が味が濃くおいしいんです。
ただ、調理法によっても合う太さがあります。
例えば、天ぷらやゆでだけの調理だと、太いアスパラ。
逆に胡麻和えや炒め物には、細いアスパラが向いています。
私がオススメするのは、やっぱり「ゆでアスパラ」。
極力水を少なくして、ゆでるとアスパラの味がして